



Bebidas espirituosas

Las bebidas espirituosas son un excelente complemento de una buena comida porque, además de proporcionar placer, tienen la ventaja de que, si se toman con moderación, se produce un efecto positivo en la digestión. Las trajeron a España los árabes, desde Alejandría, lugar en el que históricamente se destiló vino por primera vez y se obtuvo el "agua de vida" o "agua ardiente" y Arnaldo de Vilanova fue el primer destilador europeo, que consiguió un licor, del que Ramón Llull dijo que era "una emanación del espíritu divino que Dios ha revelado a la humanidad".

Los destilados más clásicos, que proceden de la destilación del vino, madurados convenientemente se obtienen de ellos el cognac, el armagnac y algunos brandies como el español, que se elabora sobre todo en Jerez y en menor proporción en otras zonas como La Mancha o el Penedés. En los tres casos la esmerada destilación, y la maduración prolongada, son factores muy positivos que influyen directamente en la calidad del producto final.

Los aguardientes generalmente no se maduran y se consumen tal como salen tras la destilación, pero con ellos se pueden hacer especialidades excelentes, como por ejemplo el anís o el pacharán, que son el resultado de maceraciones de plantas aromáticas (anís) o de endrinas (pacharán). Por su contenido en polifenoles y otros componentes tienen marcadas funciones digestivas.

La fermentación de cereales nos ha proporcionado licores tan interesantes como la ginebra, aromatizada con bayas de enebro, el vodka, o el whisky, que se obtiene de la malta de cebada, tras diversas mezclas y un envejecimiento posterior, que es muy apreciado cuando se realiza en barriles que anteriormente contuvieron vinos de Jerez y mejor, a ser posible, olorosos o amontillados.

El ron es el producto obtenido de la fermentación de las melazas procedentes de la elaboración de la caña de azúcar. Su origen es español, porque parece ser que en la costa mediterránea se destilaron por primera vez, pero su centro de producción está en varios países centroamericanos, en los que se produce azúcar de caña y por lo tanto disponen de la materia prima necesaria. De la destilación de una bebida hidroalcohólica procedente del ágave se obtiene el tequila, que puede comercializarse recién destilado o madurado (reposado)

Hay otros licores como los que se obtienen de la maceración de diferentes frutas, entre los que están el kirch (de cerezas), el slivovich (de ciruelas) o el licor Williams (de peras).

El vermut es el resultado de la maceración en vino de alta graduación, generalmente encabezado con aguardiente, de diversas hierbas aromáticas y finalmente la sidra es el jugo fermentado de la manzana, que posteriormente destilada proporciona unos licores muy apreciados, como el calvados o el aguardiente de manzanas asturiano.

Aunque la caída del consumo de los últimos años se ha frenado no lo ha hecho de forma homogénea para los diferentes licores. El consumo de whisky, ron y ginebra están en alza, en tanto que brandy y anís siguen cayendo.

La aportación económica del sector es de unos 7.400 millones de euros. Las exportaciones crecieron en 2015 en un 4,4%. Exportamos sobre todo brandy a Alemania, Holanda, Italia, Reino Unido y Portugal e importamos sobre todo whisky y ginebra de Reino Unido y ron de los países caribeños, por un valor total de 900 millones de euros, aunque con cierta tendencia a la baja.

[Ver expositores](#)

Más información:

salondegourmets.com

Comunicación:

comunicacionsg@gourmets.net

prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

